Manual de Instrucciones

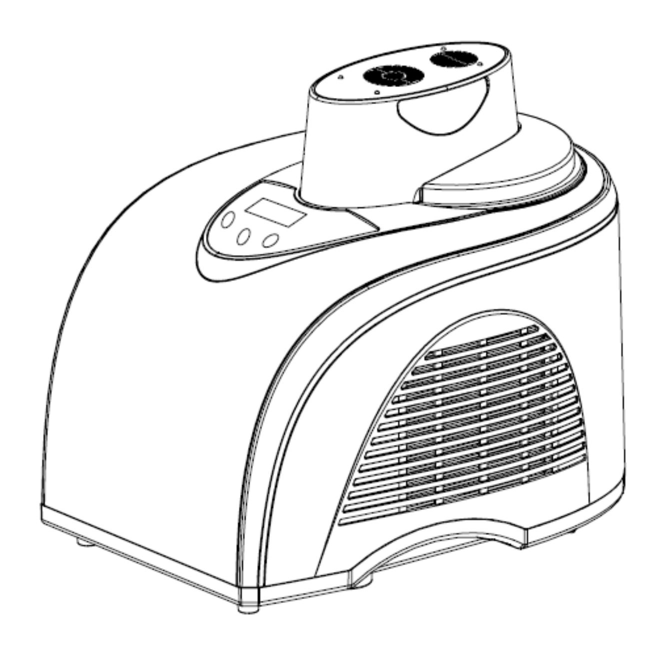
Máquina Para Hacer Helado

Modelo BF-IM1000



Máquina para hacer helados

MANUAL de INSTRUCCIONES



Lea este manual en su totalidad antes de utilizar la máquina y consérvelo para futuras referencias.

- **Fórmula química de la espuma de poliuretano utilizada para aislar: C5H10**
- **Fórmula química y masa total del fluido refrigerente: R134a (62g)**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Usted ha adquirido una máquina automática para preparar helados y sorbetes.

A modo de seguridad y para poder disfrutar por mucho tiempo del artefacto, lea por completo el manual de instrucciones antes de utilizar el artefacto.

ESPECIFICACIONES

Capacidad: 1 Litro
Voltaje: 220-240V~
Frecuencia: 50 Hz
Consumo: 135 W
Temperatura de refrigeración: -18~-35℃
Dimensiones del equipo: 385X285X320(mm)
Dimensiones: 452X349X370(mm)
Peso neto: 10.5 Kg
Peso bruto: 12.2 Kg

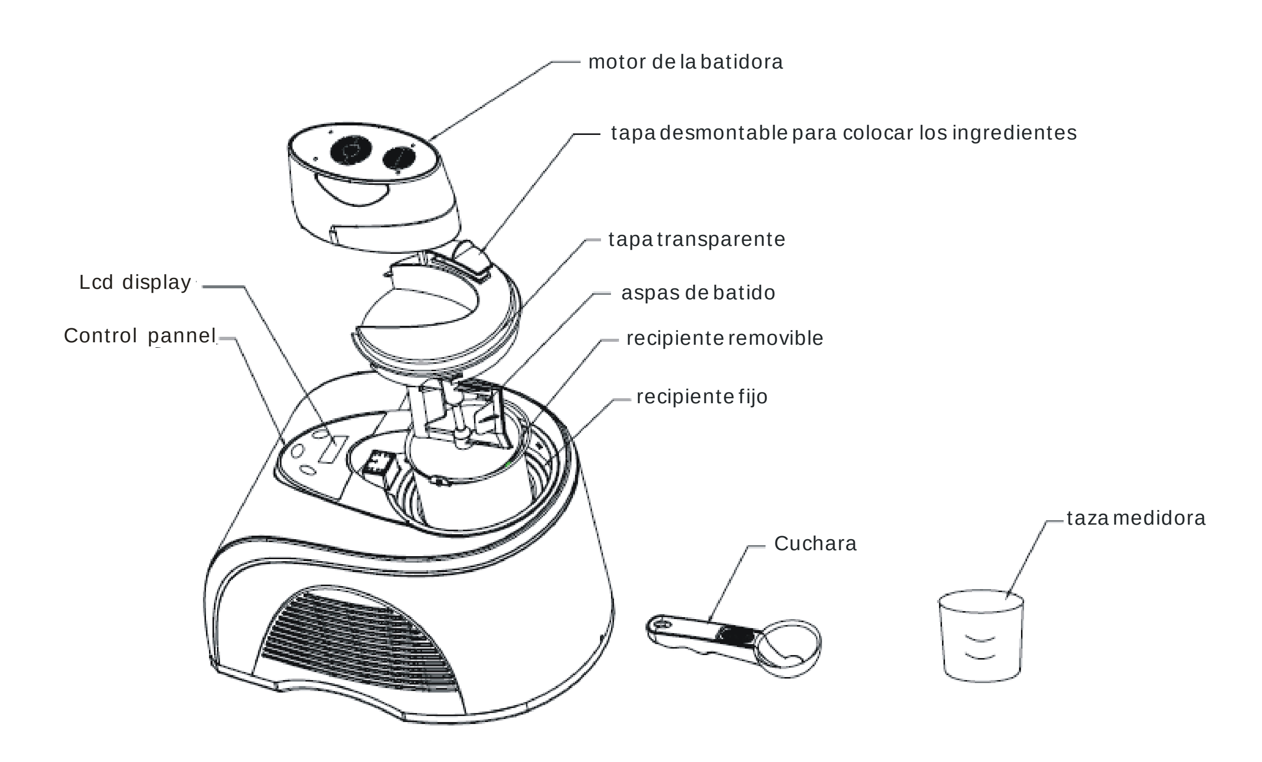
ACLARACIONES IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos debe tener en cuenta ciertas medidas de seguridad a fin de evitar descargas eléctricas, incendios y/o lastimaduras:

1. Antes de utilizar esta máquina lea atentamente las instrucciones para su uso.
2. Antes de utilizar el artefacto verifique que el voltaje del mismo coincida con la corriente local y que el cableado a tierra de la toma esté en perfecto estado.
3. Nunca ponga en funcionamiento la máquina si el cable de suministro se encontrara dañado. Contáctese con un centro de reparaciones autorizado a fin de que realicen la reparación pertinente.
4. Nunca incline la máquina a más de 45°.
5. Bajo ninguna circunstancia debe permitir que la máquina entre en contacto con el agua ni ningún otro tipo de líquido. No opere la máquina si tiene las manos mojadas ó húmedas.
6. Cuando la máquina no esté en funcionamiento, y antes de agregar ó antes de proceder a limpiarla, apague la máquina y retire el enchufe de la toma de corriente. Para desenchufar la máquina, tire del enchufe; nunca tire del cable.
7. Mantenga una distancia de al menos 8 cm entre la máquina y las paredes y/u otros objetos circundantes a fin de permitir que el calor expulsado por la máquina pueda ser liberado.
8. Use solamente accesorios originales recomendados por el fabricante.
9. El artefacto no ha sido diseñado para ser manipulado por menores de edad ni por personas con limitaciones físicas ó mentales (incluidos niños). Tampoco debe ser operado por personas inexpertas, a menos que hayan recibido las instrucciones pertinentes ó estén bajo la supervisión de un adulto responsable interiorizado con el uso de este tipo de máquinas. Procure que los niños no utilicen esta máquina a modo de juguete.
10. No coloque el artefacto, ni el cable de suministro cerca de fuentes de calor, ni cerca de hornos, hornallas, calentadores, etc.
11. No encienda la maquina con demasiada frecuencia (aguarde al menos 5 minutos entre una vez y otra) a fin de evitar que se dañe el compresor.
12. Nunca coloque láminas metálicas u objetos eléctricos dentro del artefacto ya que podría ocasionar descargas eléctricas e incendios.
13. Cuando retire el helado, no golpee el recipiente ni los bordes del mismo a fin de evitar que se rompa.

14. No encienda la máquina si no ha instalado de manera adecuada el recipiente o las aspas de batido.
15. La temperatura inicial de los ingredientes es de 25±5℃. No coloque los ingredientes en el congelador ni los pre congele ya que podrían dañar las aspas de batido.
16. Nunca retire el motor de la batidora mientras está preparando el helado.
17. Si desea prolongar la función de refrigeración aun cuando ha concluido la preparación del helado, primero debe retirar el motor de la batidora ya que de otra manera se acortará la vida útil del motor.
18. Nunca ponga en funcionamiento la maquina al aire libre.
19. Nunca utilice productos abrasivos para limpiar el artefacto.
20. Conserve estas instrucciones.

PARTES Y CARACTERISTICAS



ANTES DE PREPARAR EL HELADO

Limpieza

Antes de cada uso lave cuidadosamente todas las partes que entrarán en contacto con el helado (incluidos el recipiente fijo, el recipiente removible, las aspas de batido, la tapa transparente, la tapa desmontable, la taza medidora y la cuchara)

Prepare los ingredientes de la receta:
Prepare los ingredientes para la receta. Puede utilizar una receta propia o puede utilizar una del recetario incluido en este manual. Vierta todos los ingredientes en el recipiente removible. Aclaración: No es necesario que congele el recipiente por horas antes de preparar el helado ya que la máquina cuenta con un COMPRESOR INCORPORADO que congela los ingredientes durante la preparación a fin de obtener un helado exquisito.

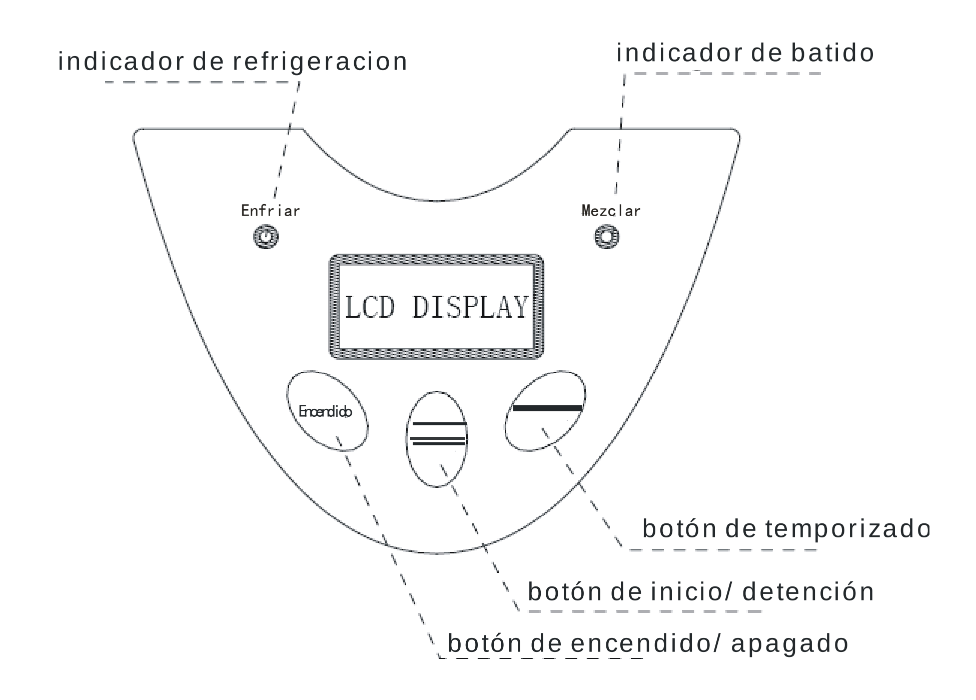
Armado

Advertencia: Asegurese de que el cable estee bien enchufado.

Importante: Siempre coloque la máquina para preparar helado en posición vertical sobre una superficie plana y firme a fin de que el compresor interno tenga un rendimiento óptimo.

1) Coloque el recipiente removible dentro del recipiente fijo en el cuerpo de la máquina.
2) Coloque las aspas de batido dentro del recipiente removible.
3) Coloque la tapa transparente sobre los recipientes y mantenga las aspas de batido encastradas en el centro de la tapa transparente.
4) Coloque la tapa desmontable sobre la tapa transparente.
5) Monte el motor de la batidora sobre la superficie transparente y asegurese de que el eje del motor esté encastrado en el orificio en la parte superior de las aspas de batido.

COMO PREPARAR EL HELADO



Conexión a la electricidad

Verifique que el voltaje indicado en la placa nominal coincida con el voltaje local.

Funcion de los botones

Botón [POWER]: Una vez conectada la máquina a la electricidad, oprime el botón [POWER] para encender el artefacto y en el visor aparecerá “60:00”, lo que significa que la hora programada por el fabricante es 60 minutos.

Botón [TIMER]: 10, 20, 30, 40, 50 y 60 minutos son las opciones de funcionamiento y pueden ser programadas tan solo con oprimir repetidamente el botón [TIMER]. Puede seleccionar diferentes minutos de funcionamiento a su gusto. El tiempo establecido por el fabricante es de 60 minutos.

Botón [START/STOP]: Una vez establecida la hora, oprima el botón [START/STOP] para iniciar el funcionamiento. La maquina comenzará a batir de manera inmediata y la luz indicadora verde se encenderá. Dos minutos más tarde la máquina comenzará a enfriar y el indicador rojo se iluminará. Cuando culmine la cuenta regresiva, la máquina se detendrá de manera automática y oirá 10 veces un sonido parecido a “Di Di Di”. En el visor aparecerá "00:00".

Si una vez que finaliza el funcionamiento, nadie se acerca a retirar el helado o a apagar la máquina, luego de 10 minutos el artefacto entra de manera automática en el modo “refrigeración extendida” que evitará que el helado se derrita.

Refrigercion extendida

La máquina entra en el modo de refrigeración (sin batido) por 10 minutos cada 10 minutos, totalizando una hora, luego de la cual volverá al estado original (conectado a la electricidad pero sin funcionamiento)
[Precaución]: Siempre recuerde desenchufar la máquina de la toma de la pared antes de servir el helado ya elaborado. De esta manera evittara una descarga electrica.

Ajuste de funciones

Apagado: Durante el funcionamiento, si desea apagar la máquina puede oprimir por 3 segundos el botón [START/STOP], o puede oprimir una vez el botón [Power].

Incremento en el tiempo de preparación: Cundo la maquina esté en funcionamiento, puede agregar minutos al tiempo de preparación. Cada vez que oprima el botón [TIMER] se adicionarán 5 minutos hasta llegar a un máximo de 60 minutos que aparecerán en el LCD. Puede incrementar el tiempo pero no disminuirlo.

Como incrementar el tiempo de la preparación (una vez finalizada la preparación)

Una vez que el tiempo establecido (60 minutos etc.) llega a su fin y la máquina se detiene y vuelve a los parámetros iniciales, si desea obtener una mezcla de mayor consistencia, puede una vez más seleccionar un tiempo de preparación (10/20/30/40/50/60 minutos) sólo con oprimir el botón [TIMER]. Luego oprima el botón [START/STOP] y la maquina funcionará por el tiempo seleccionado y luego se detendrá y entrará en el modo “refrigeración extendida” que evitará que el helado se derrita.

Como controlar la cantidad de los ingredientes
A fin de evitar desbordes y pérdidas de ingredientes, asegurese de que los ingredientes no excedan el 80% de la capacidad del recipiente removible (el helado se expande cuando se forma)

ALMACENAMIENTO DEL HELADO
Pase el helado terminado a otro recipiente. Para hacerlo utilice una espátula de plástico o madera. Nunca utilice espátulas metálicas a fin de evitar ralladuras en el recipiente.

RECETAS PARA PREPARAR HELADO

HELADO DE VAINILLA
10 porciones de ½ taza.
1 taza de leche entera
3/4 taza de azúcar de refinería
2 tazas de crema de leche
1 /2 cucharada de esencia de vainilla, a gusto
En un recipiente mediano, utilice un batidor manual o una batidora eléctrica para mezclar la leche, el azúcar hasta que el azúcar quede disuelto. Bata aproximadamente 1 – 2 minutes a velocidad baja.

Agregue la crema y la esencia de vainilla sin dejar de batir. Encienda la máquina, vierta la mezcla en un recipiente para freezer a través de la boquilla y mezcle hasta que se espese por aproximadamente 50 – 60 minutos.
Análisis nutricional por porción:
Calorías 239 (68% de grasa). carbo. 17g . pro 2g . grasas 18g . grasas saturadas 11g . col. 69mg . sod. 30mg

VARIACIONES:
Chispas de menta: Omita la vainilla y reemplácela con 1 a 1-1/2 cucharada de extracto puro de menta (a gusto). Corte 4 onzas de su chocolate favorito, ya sea amargo o semi amargo en trozos muy pequeños. En los últimos 5 minutos de preparación agregue el chocolate.
Galletas y crema: Agregue 3/4 tazas de galletitas grosamente cortadas o su golosina favorita en los últimos 5 minutos de preparación.

HELADO BASICO DE CHOCOLATE
10 porciones de ½ taza.
1 taza de leche entera
1/2 taza de azúcar de refinería
240g de chocolate amargo o semi amargo, grosamente cortados
3/2 tazas de crema
1 cucharada de esencia de vainilla
Caliente la leche entera hasta que empiece a percibir burbujas en los bordes. En una licuadora o procesadora que cuente con cuchillas de acero, procese el azúcar con el chocolate hasta que quede finamente picado. Agréguele la leche caliente y procese hasta que la mezcla quede suave. Páselo a un recipiente mediano y permita que la mezcla se enfríe por completo. Agréguele batiendo la crema y la esencia de vainilla.
Encienda la máquina, vierta la mezcla en un recipiente para freezer a través de la boquilla y mece hasta que se espese por aproximadamente 50 – 60 minutos.
Análisis nutricional por porción:
Calorías 370 (60% de grasa) . carbo. 34g . pro .3g . grasas 25g .
Grasas saturadas 11g . col. 65mg. sod. 31mg

VARIACIONES:
Chocolate con almendras: Agregue 1/2 cucharada de extracto puro de almendras junto con la vainilla. Agregue 1/2 - 3/4 tazas de almendras tostadas o almendras bañadas en chocolate grosamente picadas en los últimos 5 minutos de preparación.
Galletas de chocolate: Agregue 1/2 – 1 taza de galletas picadas en los últimos 5 minutos de preparación.
Brownie: Agregue 1/2 – 1 taza de brownies preparados el día anterior en los últimos 5 minutos de preparación.

HELADO DE FRUTILLAS
10 porciones de ½ taza.

250g de frutillas frescas, sin cabito y cortadas en finas rebanadas.
3/2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido
1 taza de azúcar, dividida
1 taza de leche entera
2 tazas de crema

1 cucharada de esencia de vainilla
En un recipiente pequeño, combine las frutillas con el jugo del limón y 1/3 taza de azúcar y permita que las frutillas se maceren por 2 horas. En un recipiente mediano, utilice una batidora de mano para batir la leche y el azúcar hasta que el azúcar quede disuelto; 1 – 2 minutos a velocidad baja. Agregue batiendo la crema y el jugo que haya quedado de las frutillas y la esencia de vainilla. Encienda la máquina, vierta la mezcla en un recipiente para freezer a través de la boquilla y mece hasta que se espese por aproximadamente 50 – 60 minutos. Agregue las frutillas rebanadas durante los últimos 5 minutos de preparación.
Aclracion: este helado tendra un aspecto natural de un rosa muy palido. Si desea un color mas intenso, puede agregar unas gotas de colorante para alimentos.
Análisis nutricional por porción:
Calorías 222 (61% de grasa) . carbo. 20g . pro .2g . grasas 15g .
Grasas saturadas 10g . col. 57mg. sod. 26mg

SORBTE FRESCO DE LIMON
10 porciones de ½ taza.
2 tazas de azúcar de refinería
2 tazas de agua
1 taza de jugo de limón recién exprimido
1 cuchara de ralladura de limón bien picada
Combine el azúcar y el agua en una sartén mediana y llévelos al punto de hervor a fuego medio a alto. Baje el fuego a mínimo y deje que hierva sin revolver hasta que se disuelva el azúcar, aproximadamente 3 – 5 minutos. Deje enfriar por completo. Obtendrá un almíbar simple y puede dejarlo preparado en grandes cantidades de antemano. Puede mantenerlo en el refrigerador hasta que precise utilizarlo.
Una Vez frío, agréguele el jugo y la ralladura del limón y revuélvalo hasta que se unan. Encienda la máquina, vierta la mezcla en un recipiente para freezer a través de la boquilla y mece hasta que se espese por aproximadamente 50 – 60 minutos.
Cuando retire la ralladura del limón procure solo retirar la parte de color dejando lo blanco en la fruta.
Análisis nutricional por porción:
Calorías 204 (0% de grasa) . carbo. 52g . pro .19g . grasas 0g .
Grasas saturadas 0g . col. 0mg. sod. 2mg
Variación:
Sorbete fresco de pomelo rosado: Sustituya 1-1/2 tazas de jugo de limón por jugo de pomelo rosado, y una cucharada de ralladura de limón por ralladura de pomelo rosado. Agregue 1/4 taza de almíbar Orgeat a la mezcla (el almíbar Orgeat se utiliza para cocktails tales como el MaiTai o Scorpion y puede encontrarlo en la mayoría de las tiendas de alimentos).

BATIDO HELADO DE YOGUR Y CHOCOLATE
10 porciones de ½ taza.
1 taza de leche entera
180g de chocolate amargo o semi amargo, cortado
2 tazas de yogur de vainilla bajas calorías.
1/4 taza de azucar
Combine la leche y el chocolate en una licuadora o en una procesadora con cuchillas metálicas hasta que la mezcla quede suave, aproximadamente 20 – 30 segundos. Agregue el yogur y el azúcar y procese 15 segundos. Encienda la máquina, vierta la mezcla en un recipiente para freezer a través de la boquilla y mece hasta que se espese por aproximadamente 50 – 60 minutos.
Análisis nutricional por porción:
Calorías 222 (31% de grasa) . carbo. 36g . pro .3g . grasas 8g .
Grasas saturadas 64g . col. 4mg. sod. 46mg